

## PEMANFAATAN POTENSI PRODUK LOKAL PAPUA BARAT DAYA MELALUI PENDAMPINGAN PEMBUATAN KERUPUK SAGU

Samsul Arifin, Sri Hariyani\*, Yuniar Ika Putri Pranyata, Djoko Adi Susilo

Universitas PGRI Kanjuruhan Malang  
Correspondent author Email\*: srihariyani@unikama.ac.id

### Abstract

*This service activity is based on the local wisdom of the West Papuan people in the form of a typical food, namely sago. Sago is mostly processed into papeda and cakes such as sago broncong, bagea, sinole, coconut sago, and apatar wrapped sago, therefore people need to be introduced to light snacks that are not boring as a variety of flavors to be eaten with the family. This activity aims to assist class VIII students at SMP Negeri 1 Kais in utilizing local sago products to make sago crackers. This activity is packaged in the form of assistance in making sago-based crackers. The activity participants were class VIII students at SMP Negeri 1 Kais. Methods for implementing service activities include: identifying needs, planning assistance, implementing assistance, evaluating and updating, documenting and disseminating results, and monitoring sustainability. The form of assistance is in the form of entrepreneurship assistance, namely: guiding students in the practice of making sago crackers. The results of the service activities showed positive reactions from students and sago cracker products. During the mentoring process, the students seemed happy to be directly involved in the production and were enthusiastic about asking questions. This activity has a positive impact on the formation of students' character such as critical, creative, diligent, persistent, and independent.*

**Keywords:** Local Potential, Sago Crackers, Papua Barat

### Abstract

Kegiatan pengabdian ini berlatarbelakang kearifan lokal masyarakat papua barat berupa makanan khas yakni sagu. Sagu kebanyakan diolah menjadi papeda dan kue seperti sago broncong, bagea, sinole, sago kelapa, dan sago bungkus apatar, oleh karenanya masyarakat perlu dikenalkan snack ringan yang tidak membosankan sebagai variasi rasa untuk dimakan bersama keluarga. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada peserta didik kelas VIII SMP Negeri 1 Kais dalam memanfaatkan produk lokal sagu menjadi kerupuk sagu. Kegiatan ini dikemas dalam bentuk pendampingan pembuatan kerupuk berbahan dasar sagu. Peserta kegiatan adalah peserta didik kelas VIII SMP Negeri 1 Kais. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian meliputi: identifikasi kebutuhan, perencanaan pendampingan, pelaksanaan pendampingan, evaluasi dan pembaharuan, dokumentasi dan penyebarluasan hasil, dan pemantauan keberlanjutan. Adapun bentuk pendampingan berupa pendampingan kewirausahaan, yaitu: pemberian bimbingan kepada peserta didik dalam praktik pembuatan kerupuk sagu. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan reaksi positif dari peserta didik dan produk kerupuk sagu. Selama proses pendampingan, peserta didik terlihat senang terlibat langsung dalam pembuatan dan antusias menyampaikan pertanyaan. Kegiatan ini berdampak positif pada pembentukan karakter peserta didik seperti kritis, kreatif, rajin, tekun, dan mandiri.

**Kata Kunci:** Potensi Lokal, Kerupuk Sagu, Papua Barat

Copyright©2024. Samsul Arifin, Sri Haryani, Yuniar Ika Putri P, Djoko Adi Susilo

This is an open access article under the CC-BY NC-SA license.

DOI 10.30656/ps2pm.v6i1.8188

## PENDAHULUAN

Kais merupakan salah satu distrik di Kabupaten Sorong Selatan, Provinsi Barat Daya. Distrik kais terdiri dari lima kampung yakni kampung kais, tapuri, yahadian, sumano dan benawa 1. Mata pencaharian mayoritas masyarakat distrik kais adalah nelayan dan berburu. Hasil tangkapan ikan atau udang umumnya dijual di pasar lokal yang dikenal dengan istilah *mama-mama papua* (Kadir et al., 2022). Selain itu sebagian kecil masyarakat juga bercocok tanam dengan memanfaatkan lahan kering untuk menanam umbi-umbian dan lahan basah/berlumpur untuk menanam pohon sagu. Potensi besar produk lokal sagu dihasilkan oleh Kabupaten Sorong Selatan seperti Distrik Kais (Irnawati et al., 2021). Sagu juga merupakan bagian dari kearifan lokal masyarakat papua (Bala, 2023).

Sagu yang dikenal dengan istilah *metroxylon sagu* banyak ditemui pada beberapa daerah di Indonesia (Novitasari & Mardesci, 2020). Namun, pengolahan sagu sebagai pasokan sumber karbohidrat tinggi masih tergolong rendah (Dewandari & Mulyawanti, 2023). Situasi ini berkembang dikarenakan minat masyarakat lebih cenderung pada bahan pokok beras sebagai makanan utama, sehingga pemanfaatan sagu menjadi kurang optimal (Wael, 2023). Proses pengolahan sagu yang relatif memerlukan waktu yang lama dan tidak sederhana juga menjadi penyebab rendahnya minat masyarakat terhadap sagu. Tepung sagu didapatkan dengan cara batang sagu *ditokok* (dihancurkan) kemudian diperas atau diremas sambil disiram dengan air. Hasil perasan kemudian disaring dan diendapkan selama beberapa hari sehingga menjadi tepung sagu yang basah. Tepung sagu memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi serta protein, vitamin dan mineral yang sesuai (Rahmawati et al., 2019). Selama ini, masyarakat papua memanfaatkan tepung sagu untuk diolah menjadi makanan seperti papeda. Selain papeda, tepung sagu juga bisa diolah menjadi makanan seperti sagu broncong, bagea, sinole, sagu lempeng, dan sagu bungkus *apatar* (ulat sagu), tetapi jarang ditemui kerupuk dengan memanfaatkan tepung sagu sebagai bahan dasar utama.

Kerupuk adalah makanan ringan yang menjadi kudapan ataupun pelengkap berbagai jenis makanan (Ghazali et al., 2021). Kerupuk tergolong makanan ringan yang disukai berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai dewasa. Kerupuk diminati banyak orang karena mudah dicerna. Berdasarkan bahasa jawa kuno, Asal muasal kerupuk berasal

dari kata kurupuk atau krupuk. Kerupuk sendiri sudah ada sejak abad ke-9 atau ke-10 masehi. Salah satu kerupuk tertua di Indonesia dan sudah lama dikonsumsi adalah rambak. Rambak sendiri berasal dari kulit sapi atau kerbau yang biasa dikonsumsi oleh kalangan atas atau *priyayi*. Seiring perkembangan jaman, kerupuk juga bisa diperoleh atau memanfaatkan hasil laut seperti udang dan ikan. Ada juga jenis kerupuk yang terbuat dari biji seperti melinjo, jengkol, dan nasi serta ada juga yang diperoleh dari umbi-umbian yakni singkong, keladi, sukun, kentang, dan lain sebagainya.

Berdasarkan uraian tentang potensi, kandungan, pengolahan dan pemanfaatan sagu, maka perlu dilakukan suatu kegiatan pengabdian terkait dengan pemanfaatan sagu. Pengabdian ini bertujuan untuk melakukan pendampingan pembuatan kerupuk berbahan dasar tepung sagu basah terhadap peserta didik kelas VIII. Pengabdian bekerjasama dengan guru-guru di SMP Negeri 1 Kais. Kegiatan ini dimaksudkan untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan peserta didik SMP Negeri 1 Kais yang berdampak positif bagi pembentukan karakter peserta didik seperti kritis, kreatif, rajin, tekun, dan cermat.

## METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini adalah pendampingan kewirausahaan, meliputi: identifikasi kebutuhan, perencanaan pendampingan, pelaksanaan pendampingan, evaluasi dan pembaharuan, dokumentasi dan penyebaran hasil, serta pemantauan keberlanjutan. Sasaran kegiatan yaitu peserta didik kelas VIII SMP Negeri 1 Kais. Penentuan sasaran didasarkan pada kebutuhan akan pentingnya pengembangan keterampilan kewirausahaan untuk pembentukan karakter positif peserta didik. Rangkaian kegiatan pengabdian dimulai dengan identifikasi kebutuhan yang dilakukan bersama rekan guru di SMP Negeri 1 Kais. Tim pengabdian melakukan uji coba pembuatan kerupuk berbahan dasar tepung sagu basah. Uji coba dimaksudkan untuk memperoleh capaian produk yang memuaskan baik rasa, rupa, maupun tingkat kerenyahan kerupuk (Hamdalah, 2023). Setelah berhasil melakukan percobaan pembuatan kerupuk untuk kedua kalinya, tim pengabdian segera melakukan perencanaan kegiatan pendampingan.

Pada perencanaan pendampingan, tim pengabdi melakukan koordinasi jadwal pelaksanaan, peserta kegiatan yang dilibatkan, dan bahan-bahan yang perlu disiapkan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk sagu ini terdiri dari tepung sagu basah 1 kg, tepung terigu 1 kg, bawang putih, ketumbar, garam, penyedap makanan, dan *baking powder*. Langkah berikut setelah perencanaan adalah pelaksanaan pendampingan. Pendampingan dilakukan sesuai dengan detail rencana yang telah dipersiapkan dan tujuan yang ditetapkan.

Evaluasi kegiatan pengabdian dilaksanakan mulai identifikasi kebutuhan hingga akhir pengabdian. Evaluasi dilakukan secara berkala untuk memantau progress pendampingan. Hasil evaluasi awal dilakukan pada saat identifikasi kebutuhan, yaitu evaluasi terhadap hasil uji coba pembuatan kerupuk sagu dan pembaharuan dilakukan untuk perbaikan pada saat pelaksanaan pengabdian. Hasil kegiatan pengabdian didokumentasikan untuk pelaporan kegiatan, sementara peserta didik dihimbau untuk menyebarluaskan cara membuat kerupuk sagu pada sanak kerabat di rumah masing-masing. Hasil penyebarluasan dipantau secara berkelanjutan setidaknya melalui dampak positif bagi pembentukan karakter siswa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan dimulai pada pukul 08.00 WIT. Adapun kegiatan berupa praktik langsung yang dilakukan oleh peserta didik kelas VIII SMP Negeri 1 Kais. Peran tim pengabdi memberikan arahan dan pendampingan langsung dalam pembuatan kerupuk sagu. Sebelumnya tim pengabdi sudah menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan kerupuk sagu. Kegiatan dilakukan di gazebo SMP negeri 1 Kais. Ketika kegiatan pendampingan dimulai, terlihat peserta didik sangat antusias mengikuti kegiatan. Antusiasme peserta didik merupakan indikasi bahwa kegiatan berlangsung sesuai tujuan yang akan disasar (Maulana et al., 2020). Perhatian peserta didik menunjukkan ukuran keberhasilan kegiatan (Anuraga et al., 2021). Situasi ini terjadi juga tidak luput dari penyampaian tim pengabdi yang bermakna bagi peserta didik sehingga mereka merasa benar-benar belajar (Destiani & Nasution, 2020). Hal itu terlihat dari respon peserta didik yang mendengarkan penyampaian arahan tim pengabdi tentang sagu dan

manfaatnya, serta proses pembuatan kerupuk sagu. Peserta didik juga terlihat paham dengan arahan tersebut dan segera memulai kegiatan dengan mengupas bawang putih ditunjukkan oleh Gambar 1.



**Gambar 1. Peserta didik Mengupas Bawang Putih**

Saat mengupas bawang putih, beberapa peserta didik terlihat bersenda gurau dengan teman-temannya. Peserta didik lainnya tidak tinggal diam, mereka menyiapkan tepung sagu basah dan tepung terigu untuk dibuat adonan kerupuk seperti Gambar 2.



**Gambar 2. Peserta didik Membuat Adonan Kerupuk Sagu**

Terlebih dahulu peserta didik mencuci bawang putih kemudian dimasukkan pada tempat penumbuk bumbu/lumping kayu beserta dengan ketumbar dan garam digambarkan pada Gambar 3.



**Gambar 3. Peserta didik Menumbuk Halus Bawang Putih, Ketumbar, dan Garam**

Sementara bawang putih, ketumbar, dan garam dihaluskan menggunakan alu penumbuk, peserta didik lainnya mengaduk adonan kerupuk sagu yang dapat dilihat pada Gambar 4.



**Gambar 4. Memasukkan Bumbu Halus ke Dalam Adonan Kerupuk**

Setelah bumbu halus masuk ke dalam adonan kerupuk, peserta didik juga memasukan penyedap makanan dan mengoreksi rasanya. Ketika bumbu sudah dirasa cukup, maka langkah selanjutnya peserta didik memasukan *baking powder* ke dalam adonan. Penambahan *baking powder* sebagai pengembang untuk memperkuat rasa (Ngaisyah et al., 2023). Peserta didik juga diminta untuk memanaskan kukusan terlebih dahulu sebelum mengukus adonan kerupuk, sedangkan peserta didik yang lain menyiapkan loyang dan diberikan olesan minyak agar tidak lengket dan yang lainnya juga menyiapkan wadah bambu yang telah diberikan alas plastik (lihat pada Gambar 5).



**Gambar 5. Peserta Didik Memanaskan Kukusan**

Berkaitan dengan keterbatasan alat yang digunakan, maka tim pengabdian meminta peserta didik secara bergantian untuk melakukan proses pengukusan adonan kerupuk. Peserta didik menuangkan  $1\frac{1}{2}$  centong adonan kerupuk ke dalam loyang ukuran 20 cm x 20 cm yang telah diberi olesan minyak sebelumnya. Adonan kerupuk dikukus sekitar 2 – 3

menit dan didiamkan beberapa saat sampai adonan kerupuk menjadi dingin. Adonan kerupuk yang sudah dingin kemudian dipotong dengan ukuran sedang dan diletakkan pada alas bambu yang telah dilapisi dengan plastik (Gambar 6). Alas bambu yang telah terisi penuh potongan adonan kerupuk selanjutnya dijemur hingga kering (Gambar 7).



**Gambar 6. Peserta didik Meletakkan Potongan Adonan Kerupuk pada Alas Bambu Berlapis Plastik untuk Dijemur**



**Gambar 7. Proses Penjemuran Kerupuk Sagu**

Kerupuk mentah yang telah mengalami proses pengeringan, selanjutnya dilakukan proses penggorengan (Gambar 8). Hasil kerupuk yang sudah digoreng, ditiriskan dengan menggunakan wadah untuk meminimalisir minyak hasil penggorengan (Ramadhina & Fitriani, 2023). Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh hampir semua peserta didik, sebagian kecil peserta didik tidak hadir ke sekolah karena ikut berburu babi bersama dengan orang tuanya. Masyarakat Papua Barat berburu sebagai mata pencaharian, hasil buruan dijual kepada pembeli untuk dikonsumsi dagingnya (Iyai et al., 2020).



**Gambar 8. Peserta didik menggoreng kerupuk sagu**

Kegiatan pengabdian ini adalah suatu cara untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan peserta didik agar nantinya mereka menjadi generasi yang mandiri (Angin

& Nusanto, 2020; Hariyani et al., 2023; Marsiyah & Handayani, 2020), tekun, dan memiliki karakter wirausaha (Hastuti et al., 2022).

## SIMPULAN

Pendampingan pembuatan kerupuk sagu merupakan bagian kegiatan yang memanfaatkan potensi produk lokal Papua Barat. Kerupuk dipilih karena banyak disukai oleh orang dengan berbagai usia. Kegiatan pengabdian yang melibatkan peserta didik kelas VIII SMP Negeri 1 Kais ini berdampak positif bagi pembentukan karakter peserta didik seperti kritis, kreatif, rajin, tekun, dan mandiri.

Selama proses pendampingan berlangsung, peserta didik merasa senang, ini terlihat pada keterlibatan penuh peserta didik dalam kegiatan, artinya peserta didik tidak merasa terpaksa dalam melaksanakan arahan dan bimbingan guru bersama tim pengabdi. Kegiatan ini diharapkan tidak hanya berdampak pada terbentuknya karakter positif peserta didik, melainkan juga dapat menjadi sumber penghasilan

## DAFTAR PUSTAKA

- Angin, R., & Nusanto, B. (2020). Penguatan Kelembagaan Panti Asuhan Untuk Membangun Kemandirian Finansial Melalui Pelatihan Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6(1), 1–8.
- Anuraga, G., Indrasetianingsih, A., & Athoillah, M. (2021). Pelatihan Pengujian Hipotesis Statistika Dasar dengan Software R. *Jurnal BUDIMAS*, 3(2), 327–334. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29040/budimas.v3i2.2412>
- Bala, K. B. (2023). Globalisasi dan Kastrasi Kearifan Lokal Sagu Masyarakat Papua Selatan. *Jurnal Masalah Pastoral*, 11(2), 147–157. <https://doi.org/10.60011/jumpa.v11i2.140>
- Destiani, R., & Nasution, L. A. (2020). Penggunaan Alat Peraga Tuas Terhadap Antusiasme Siswa Dalam Proses Pembelajaran Di Kelas. *Prossiding Seminar Hasil Penelitian 2019*, 86, 120–126.
- Dewandari, K. T., & Mulyawanti, I. (2023). Strategi peningkatan pemanfaatan tepung sagu terstandar pada industri mi. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(3), 8–15. <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/wartabun/article/view/3459/3537>
- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana

Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2), 0–5. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.683>

Hamdalah, ratu M. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Kerupuk Bola Ikan Mas di Desa Karyawangi Kecamatan Pulosari Kabupaten Pandeglang. *Bantenese Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 257–268. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v5i2.6987>

Hariyani, S., Rahaju, & Murniasih, T. R. (2023). Mengembangkan Kemandirian Siswa Berkebutuhan Khusus Melalui Pelatihan Membuat Puding Bunga Telang. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 54–72.

Hastuti, H., Tamsir, I., Vindi, W. O., & Leni, L. (2022). Peningkatan Peran Perempuan Dalam Upaya Mendorong Kemandirian Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(1), 10–16. <https://doi.org/10.51214/japamul.v2i1.205>

Irnawati, Nurhidaya, & Histiari, A. R. (2021). Pelatihan Pengolahan Sagu Di Hutan Alam Secara Tradisional Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Kampung Puragi Distrik Metemani Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 3, 179–184.

Iyai, D. A., Sada, Y., Koibur, J. F., Bauw, A., Worabay, M., Wajo, M. J., Pakage, S., & Wambrau, H. (2020). Potensi dan Pemanfaatan Satwa liar di kampung Pasir Putih kabupaten Fakfak Papua Barat. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(2), 203–210. <https://doi.org/10.29303/jbt.v20i2.1788>

Kadir, M. A. A., Ali, M., & Salmah, U. (2022). Peran Pemerintah Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Lokal di Distrik Sorong Utara Kota Sorong (Studi Pada Pedagang Lokal Mama-mama Papua Di Depan Jupiter Super Market). *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(3), 2603–2610. <https://doi.org/10.58258/jime.v8i3.3770>

Marsiyah, & Handayani, T. (2020). Implementasi pembentukan karakter kemandirian siswa melalui pembelajaran kewirausahaan. *Jurnal Dinamika Pendidikan*, 13(3), 352–360. <https://doi.org/10.33541/jdp.v12i3.1295>

Maulana, H., Afrianto, I., Setiyadi, A., Agustia, R. D., & Hirawan, D. (2020). Pelatihan Pembuatan Media Pembelajaran Di PGRI Kecamatan Cisarua. *Indonesian Community Service and Empowerment (IComSE)*, 1(2), 45–49. <https://doi.org/10.34010/icomse.v1i2.3874>

Ngaisyah, R. D., Adiputra, A. K., & Nofiantika, F. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Kedungaren Melalui Optimalisasi Pengolahan Pelepeh Pisang untuk Kemandirian Ekonomi. *Tepis Wiring: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 20–35. <https://doi.org/https://doi.org/10.33379/tepiswiring.v2i1.1>

- Novitasari, R., & Mardesci, H. (2020). Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu Yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 71–78. <https://doi.org/10.32520/jtp.v9i2.1263>
- Rahmawati, S., Wahyuni, S., & Khaeruni, A. (2019). Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi : Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2096–2103. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v4i2.7129>
- Ramadhina, N. Des, & Fitriani, E. (2023). Prototipe Mesin Peniris Minyak Pada Kerupuk Udang Untuk Menurunkan Kadar Minyak Kerupuk. *Jurnal JEETech: Journal Of Electrical Engineering And Technology*, 4(1), 57–66. <https://doi.org/https://doi.org/10.32492/jeetech.v4i1.4108>
- Wael, A. (2023). Pemanfaatan Zakat Mualaf Berbasis Inovasi Tepung Sagu Sebagai Rotipenakuk di Desa Kubalahin Kabupaten Buru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 2(1), 323–329. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jerkin.v2i1.182>